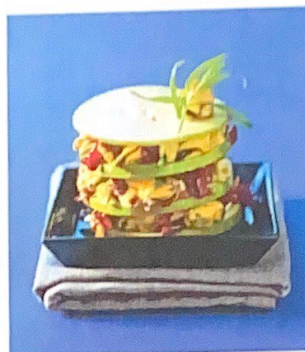


## Salade de moules en mille-feuilles de pomme granny-smith

- Nombre de personnes 4
- Temps de préparation 30 minutes
- Temps de cuisson 10 minutes
- Degré de difficulté Très facile



### Ingrédients

- 1,5 kg de moules de bouchot
- 2 pommes granny-smith
- 8 cerneaux de noix
- 3 brins d'estragon
- 8 feuilles de trévisse (salade rouge d'origine italienne)
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- le jus de 1/2 citron
- sel
- poivre

### Étapes

1. Grattez et nettoyez les moules. Épluchez et émincez l'échalote.
2. Dans un faitout, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile, faites-y fondre l'échalote 3 à 4 min. Ajoutez les moules, le thym, le laurier, et le vin. Poivrez. Couvrez et laissez cuire 5 min, en secouant 1 à 2 fois le faitout pour bien répartir la chaleur.
3. Égouttez les moules, laissez refroidir puis décortiquez-les. Effeuillez l'estragon et ciselez-le. Concassez grossièrement les noix. Émincez la trévisse en lanières.
4. Dans une jatte, mélangez aux moules l'estragon, les noix et la trévisse. Versez le vinaigre et l'huile, salez peu et poivrez.
5. Lavez et essuyez les pommes, coupez-les à l'horizontale en 16 fines rondelles. Citronnez-les. Montez en mille-feuilles la salade de moules et les tranches de pomme. Servez frais.